

Breville®

the Smart Scoop™ Ice Cream Machine

Instruction Booklet - Livret d'instructions



BCI600XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your new
Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine

NOTE

Do not store the ice cream machine on any other side other than upright and level on its support feet. This is important for the compressor.

CONTENTS

- 4** Breville Recommends Safety First
- 6** Know your Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine
- 10** Operating your Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine
- 18** Tips for Better Ice Cream Making
- 21** The Vital Ingredients
- 23** Care & Cleaning
- 27** Troubleshooting
- 30** Recipes
- 42** French

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Breville Smart Scoop™ for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the ice cream machine near the edge of the counter top or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of liquid or other substances. Vibration during the churning process may cause the machine to move slightly.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven. Position the appliance at a minimum distance of 6 inches away from walls. To ensure proper ventilation.
- Always operate the ice cream machine on a stable surface.
- Do not operate the ice cream machine on a sink drain board.
- Always ensure the ice cream machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The ice cream machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not cover the air vents when the ice cream machine is in use.
- Do not place any ingredients directly into the ice cream chamber. Place ingredients into the ice cream bowl only.
- Ensure ice cream chamber is clean, dry, and free of debris before each use.
- Do not place fingers or hands inside the ice cream machine during operation. Avoid contact with moving parts.
- Ensure the ice cream machine is turned off and then unplugged from the power outlet when not in use and before cleaning.
- Do not leave the lid off the ice cream machine for extended periods of time.
- Keep the inside and outside of the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use any other accessories other than those provided with the Breville Smart Scoop™

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- To protect against electrical shock, do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the power cord hang over the edge of the counter top or table, touch hot surfaces or become knotted.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorized Breville Service Center.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injuries.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine

FEATURES OF YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE

Automatic Mode

Automatic mode churns and freezes the ingredients to the selected/desired consistency. Select one of the four different settings: Sorbet, frozen yogurt, gelato or ice cream. Machine will beep once when ready, or selected music will play.

Manual Mode

The time to make ice cream can be manually set for pre timed recipes.

Settings

The Breville Smart Scoop™ has four different settings to choose from. Select one of the following settings; sorbet, frozen yogurt, gelato, or ice cream.

Pre-Cool

This function can be selected before either manual or automatic mode is selected. It's a great way to pre-cool the machine. This optional function will cool the machine to approximately 14°F ~ -22°F or -10°C ~ -30°C and usually takes about 5-10 minutes.

Keep Cool



Once the consistency of the dessert has been achieved, using this function you are able to keep dessert at a constant temperature for up to 3 hours. When the machine is in this function please note that the compressor and motor will turn on incrementally to test the consistency of the dessert.

This function will automatically default to on and LCD around button will illuminate red when the Breville Smart Scoop™ is powered on.

NOTE

During the KEEP COOL function the paddle will only turn if needed to maintain the selected consistency.

Child Lock

The Breville Smart Scoop™ features a child lock. Press and hold the HOLD  for 2 seconds to set the child lock mode. To exit this mode press HOLD  button for 2 seconds again.

Add Mix Ins

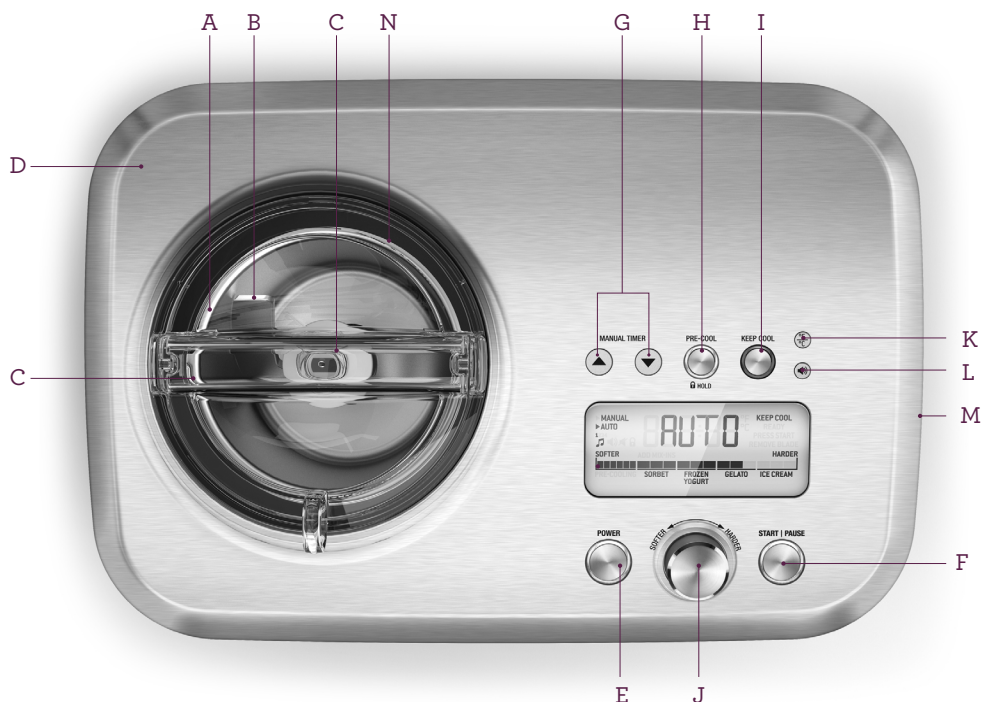
Mix ins such as chocolate chips, fresh fruit and flavors can all be added easily through the flip back lid. The ice cream machine will beep and ADD MIX INS will flash to let you know that it is time to add your favorite condiments!

Sound

The ice cream machine features sound such as an alert beep or music when the dessert is ready. This alert can be a beep, mute, or music tune.

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

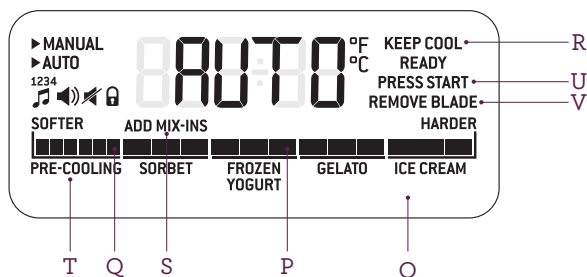
KNOW YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE



- A. **Anodised ice cream bowl** with handle for easy removal. This 1.5 Quart bowl is not dishwasher safe.
- B. **Paddle*** used to scrape the sides of the bowl and churn the ice cream. Note: not to be stored in the freezer.
- C. **Lid*** has a lift easy pull ring so half can be opened to add mix-ins, chocolate chips etc.
- D. **Stainless steel housing**
- E. **POWER** button will turn the ice cream machine on or off.
- F. **START | PAUSE** this will start the machine compressor and churning.
- G. **Manual timer** use to select time, from 5 minutes to 180 minutes.
- H. **Pre-cool** function will pre-cool the machine to approximately 14°F ~ -22°F to -10°C ~ -30°C.
- I. **Keep cool** will keep dessert chilled and churned for up to 3 hours.
- J. **Auto timer/Hardness selection** dial will scroll between the following settings: sorbet, frozen yogurt, gelato, or ice cream. Rotate the dial left for softer textured desserts or right for harder textured desserts.
- K. **TEMP** $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$ button allows you to toggle between Fahrenheit and Celsius.
- L. **Sound** select between high, low, musical tune or mute.
- M. **Handles** for easy lifting.
- N. **Bowl chamber**

* Dishwasher safe parts (top shelf only).

KNOW YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE



SMART SCOOP DISPLAY

- O. LCD Control Display provides information on function setting and cooling progress.
- P. Hardness selection bar
- Q. Progress indicator bar
- R. Keep Cool will keep the frozen dessert chilled and churned for up to 3 hours.
- S. Add mix-ins will flash to let you know when it is time to add your favorite mix-ins.
- T. Pre-cooling indicates that the compressor is on and cooling the machine.
- U. Press Start flashes when in the PRE-COOL mode to advise that the machine is chilled and ready to start churning.
- V. Remove blade indicates that the dessert is finished and the blade can be removed from the bowl.



W



X



Y



Z

ACCESSORIES

- W. Anodised ice cream bowl
- X. Spatula use to scrape the bowl
- Y. Paddle
- Z. Bottle brush for easy cleaning of the paddle and bowl

OPERATING

your Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine –
Beginners Guide

OPERATING YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE



WARNING

*The ice cream machine contains a compressor that **MUST** remain upright at all times. Do not store machine on any other surface apart from its feet.*

BEFORE FIRST USE

Machine preparation

Remove and discard all labeling and packaging materials attached to your ice cream machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the lid, ice cream bowl and paddle from the machine. Clean these parts and accessories using warm soapy water and rinse thoroughly. Ensure all parts are completely dry before using the machine.

NOTE

Always place the paddle inside the bowl before adding ingredients. This ensures that the ingredients will not spill into the ice cream chamber.



WARNING

To prevent damage to the compressor and to ensure maximum performance, place unit in upright position for 12 hours after transit.

FIRST USE

Initial start up

- Place ingredients inside the bowl in order of the recipe.
- Place ice cream bowl and paddle inside the bowl chamber.

NOTE

There are 2 grooves in the bowl chamber. Place the bowl so the handle hinges sit within these grooves.



NOTE

Make sure the BOWL CHAMBER and the exterior of the ice cream bowl are completely dry before inserting the ice cream bowl.

OPERATING YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE

- Lock lid into position by placing the handle at the align arrow on the machine at the 2 o'clock position and turning the handle clockwise to the 3 o'clock position and aligned to the lock graphic.

Note: The pull ring for lid should be at the 6 o'clock position.

- Press the POWER button to turn the machine on.
- Choose MANUAL mode or AUTO mode by either using the hardness dial for AUTO mode or the arrow ▲ ▼ buttons for MANUAL mode.
- For AUTO mode turn hardness dial to the desired frozen dessert setting (e.g. frozen yogurt). Press the START | PAUSE button to begin the churning process.
- For MANUAL mode press the arrow up ▲ or ▼ button to select MANUAL mode.
- Using the same arrow buttons now press up or down to select the time that you require the machine to chill and churn. The time is displayed on the LCD display and will move in five (5) minute increments up to 180 minutes.
- Press START | PAUSE button to begin the process.

NOTE

It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure ingredients are mixed.

The PRE-COOL function can be selected in either the AUTO or MANUAL mode. This function will cool the machine to approximately 14°F ~ -22°F/ -10°C ~ -30°C in 5-10 minutes.

If selected the surrounding button will illuminate from white to red and 'PRE-COOLING' will flash on the LCD screen.

Once the machine has reached optimum temperature from pre-cooling the LCD will illuminate READY and PRESS START will flash on the LCD. The paddle will start turning after 15 minutes has passed, but will not start making the frozen dessert unless the START|PAUSE button is pressed. In this function the LCD screen will display the temperature, 'PRE-COOLING' will flash, to let you know that you are in this mode.

NOTE

The machine will NOT automatically start churning. The START | PAUSE button will have to be pressed to start the churning process.

PRE-COOL will return to standby after 20 minutes or alternatively can be turned off either by pressing PRE-COOL button again or pressing the START | PAUSE button which will override the PRE-COOL mode.

PRE-COOL FUNCTION

NOTE

PRE-COOL can only be operated in the stand by mode and is not available after the START | PAUSE button is pressed.

OPERATING YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE

AUTOMATIC MODE

Start up



Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 110/120V outlet.

Press the POWER button to turn the machine on. The POWER button will illuminate white. The LCD screen will display the AUTO mode and the progress and hardness selection bar. The arrow should be pointed at the AUTO on the LCD screen. To ensure the machine is in AUTO mode turn the hardness dial to the right or left.

HARDNESS SELECTION

To select the hardness you desire turn the hardness dial left or right. Left being softer frozen desserts such as sorbet and right being harder desserts such as ice cream.

KEEP COOL IN AUTOMATIC MODE

The keep cool function will keep the frozen dessert chilled and churned for up to 3 hours in total. A red light will illuminate around the button and the LCD screen will display KEEP COOL automatically as soon as the machine is turned on. This function works by churning the mixture to the right hardness selected and once reached the compressor will pulse on and off in conjunction with the paddle.

Paddle will only turn if needed to maintain the selected consistency.

NOTE

When the machine is in this mode the compressor and motor will turn on incrementally to check the consistency of the dessert.



Progress indicator highlighted



Hardness indicator highlighted



ADDING THE INGREDIENTS AND STARTING OPERATIONS

TIP

When using the ice cream machine always insert the paddle before adding ingredients into the bowl. Always add ingredients into the bowl before inserting into the clean and dry bowl chamber.

OPERATING YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE

AUTOMATIC MODE

- a) Ensure that the paddle and bowl, and bowl chamber are clean.
- b) Add ingredients to the ice cream bowl as specified in the recipes. Wipe any spilled ingredients from the rim of the bowl.
- c) Insert the bowl into the bowl chamber by pressing down firmly on the rim of the bowl until it is securely in position., ensuring bowl handle hinges sit inside grooves on the chamber. It is important that the ice cream bowl is properly assembled onto the drive shaft to ensure that the paddle operates correctly.
- d) Align the hole in the bottom of the paddle with the drive shaft in the bowl. Push down firmly and secure into place.
- e) It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure that ingredients are churned properly.
- f) Place the lid onto the ice cream bowl. It is not recommended to open the lid during operation unless stated in the recipe or if mix ins are required.
- g) To change the temperature reading from C to F press the $\frac{9}{5}F$ button.
- h) Press volume button to select from high, low, music or mute.
- i) To start making the dessert press START | PAUSE. Once you press START | PAUSE all of the indicators on the selection bar will disappear and ONLY the selected dessert/consistency indicator will remain. As the dessert starts to freeze the indicators on the selection bar will display and scroll up the selection bar to the chosen dessert. This may take up to 60 minutes before indicators illuminate. The ice cream machine should now start cooling and churning to the desired setting. The LCD screen will toggle between the elapsed churning time and the current temperature that the machine is chilling, 'KEEP COOL' and 'COOLING' will illuminate. An indicator will sit above the selected hardness setting.



NOTE

If the **START | PAUSE** button is pressed during the cycle this will pause the time. To resume the process press the button again. If you need to reset the timer press and hold the **START | PAUSE** button for 2 seconds and this will reset the selection.

- j) When the desired setting has been reached the compressor and motor will stop. **READY** will illuminate and **REMOVE BLADE** will flash on the LCD display. The chosen indicator will sound to alert the user that the dessert is ready.

NOTE

The **READY** will illuminate and **REMOVE BLADE** will flash for 10 minutes only, and then turn off. It can also be turned off ahead of this time by pressing any button or dial.

NOTE

It could take up to 60 minutes for the indicators on the selection bar to start moving up on the LCD display.

OPERATING YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE

MANUAL MODE

Start up

Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 110/120V outlet.

Press the POWER button to turn the machine on. An alert will sound and the POWER button will illuminate white. The LCD screen will display the AUTO mode and selection bar. The ice cream machine and LCD screen will always revert to the last program or setting that was used.

Ensure the machine is in MANUAL mode by pressing the MANUAL timer arrow ▲▼ buttons. The time will be displayed and the arrow should point to the MANUAL on the left hand side of the screen.

To change the time that you wish to churn and chill, press either one of the MANUAL timer arrow keys. On average, ice cream will need about 50 minutes to churn and chill. This is just an estimate please refer to your recipes for churning times.

HARDNESS SELECTION

This is not available in the manual mode.

ADDING THE INGREDIENTS AND STARTING OPERATIONS

Once the previous functions have been selected the ingredients can now be added.

- a) Ensure that the paddle and bowl, and bowl chamber are clean.
- b) Insert the bowl into the dry, clean bowl chamber by pressing down firmly on the rim of the bowl until it is securely in position. Ensure bowl handle hinges sit inside grooves on the chamber. It is important that the ice cream bowl is properly assembled onto the drive shaft to ensure that the paddle operates correctly.

- c) Align the hole in the bottom of the paddle with the drive shaft in the bowl. Push down firmly and secure into place.
- d) It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure that ingredients are churned properly.

ADDING THE INGREDIENTS

- a) Add ingredients to the ice cream bowl as specified in the recipes before inserting bowl into the ice cream chamber. Wipe any spilled ingredients from the rim of the bowl.
- b) Place the lid onto the ice cream bowl. It is not recommended to open the lid during operation unless stated in the recipe or if mix-ins are required.
- c) Ensure that the machine is in MANUAL mode.
- d) Set the time that you desire by pressing the MANUAL buttons up or down ▲▼.
- e) Press START | PAUSE button for the ice cream making process to start. The light around this button will illuminate red to indicate that the button has been selected and the machine has now started the churning process.
- f) When the desired time has been reached the compressor and motor will stop. READY will illuminate and REMOVE BLADE will flash on the LCD display. The selected tone will sound to alert the user that the dessert is ready.

NOTE

The **READY** will illuminate and **REMOVE BLADE** will flash for 10 minutes only, and then turn off. It can also be turned off ahead of this time by pressing any button or dial. 10 minutes after the timer has elapsed, the screen will revert back to original screen before 'START | PAUSE' was pressed.

OPERATING YOUR BREVILLE SMART SCOOP™ ICE CREAM MACHINE

NOTE

If the **START | PAUSE** button is pressed during the cycle this will pause the time. To resume the process press the button again.

If you need to reset the timer press and hold the **START | PAUSE** button for 2 seconds and this will reset the time.

- g) The timer adjust can be done at any time.

KEEP COOL IN MANUAL MODE

The KEEP COOL function will keep the frozen dessert chilled and churned for the selected duration of machine operation. A red light will illuminate around the button and the LCD screen will display KEEP COOL when this feature is selected. This function works by churning the mixture to the time selected and once reached the compressor will pulse on and off in conjunction with the paddle.

Paddle will only turn if needed to maintain the selected consistency.

NOTE

When the machine is in this mode the compressor and motor will turn on if needed to maintain the selected consistency.

VOLUME FUNCTION 🔊

The Breville Smart Scoop™ features a Volume/Tone selection which includes music or a beep to indicate your frozen dessert is ready. The volume will default to high which can be adjusted to low or mute. Your music selection includes:

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

FACTORY DEFAULT SETTING

Press and hold the KEEP COOL button for 5 seconds. This will restore the machine back to the original factory settings. This can only be done in the stand by mode.

NOTES

TIPS FOR BETTER ICE CREAM MAKING

for your Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine

TIPS FOR BETTER ICE CREAM MAKING

TIPS FOR BETTER ICE CREAM MAKING

- Note: time taken to make frozen desserts can vary depending on the ambient room temperature, temperature of the ingredients and pre cooling the machine. Note: the cooler the ingredients the faster the ice cream process. As a general guideline it takes around 50 minutes to make ice cream.
- When making crème anglaise and recipes that require heating ingredients its always a good idea to make this the day before or cool ingredients for at least 4 hours prior to making ice cream.
- Always insert the bowl and paddle into the bowl chamber before adding ingredients.
- Ice cream recipes stated in this instruction booklet use ingredients such as cream, milk, eggs and sugar, these ingredients can be substituted with similar ingredients to suit taste or dietary requirements. Note taste and flavors will vary if using different ingredients.
- Due to aeration of ingredients do not exceed 3½ cups of liquid ingredients.
- Alcohol inhibits the freezing process. It's best to add alcohol towards the end of the ice cream making process.
- The consistency of the frozen dessert made is a spoonable mixture. Please note that if you are serving in cones or on plates that it's best to place the ice cream in the freezer for 2 hours prior to serving.
- When storing your frozen dessert in the freezer, ensure that the container is air tight and well sealed. This will prevent ice crystals forming. Putting a plastic film directly over the top of the frozen

dessert will also help with this.

- Frozen desserts can be stored for up to 2 weeks.
- If serving a dessert from the freezer its best to let the dessert sit at room temperature for 5-10 minutes prior to serving.

TIPS FOR MAKING CRÈME ANGLAISE (CUSTARD BASE)

- Traditionally creamy textured ice cream is made from a crème anglaise, custard base. Below are tips on achieving the prefect crème anglaise time after time.
- Make sure all ingredients are fresh.
- Eggs are best at room temperature for making a custard base.
- Ensure that you measure all your ingredients first and have them ready for when you are starting to cook.
- Either use a wire whisk or electric hand beater, beat eggs yolks and sugar until they are light and creamy, and double in size. For best results whip until the mixture becomes pale yellow in color.
- Use a heavy bottom sauce pan when cooking crème anglaise.
- When heating the milk you don't want to boil it. A good guide to know when to remove the milk from the heat is when little bubbles start to form around the edge of the milk.
- It is best to now pour half of the heated milk into the egg mixture while whisking, then pour the mix back into the original pot with the milk and continue to stir with a wooden spoon at the same time until the two are well combined.

TIPS FOR BETTER ICE CREAM MAKING

- Ensure that the mixture is constantly stirred with a wooden spoon until it thickens and coats the back of the spoon. To test using the back of the spoon, coat the spoon in the crème anglaise. Run your finger through the mixture on the back of the spoon. If the finger mark stays then the mixture is thick enough.
- If the mixture separates or curdles then heat is too high.
- Do not leave crème anglaise unattended while cooking.
- Crème anglaise will take 5-15 minutes to thicken depending on quantities etc.
- Always allow the mixture to cool to room temperature before placing into the fridge.
- To cool the mixture quickly it can be put in a metal bowl and then into an ice bath and stirred constantly until well chilled.

THE VITAL INGREDIENTS

for your Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine

THE VITAL INGREDIENTS

INGREDIENTS

Home made ice cream is now easy to make at home and with only kitchen ingredients required to make a basic vanilla ice cream.

EGGS

All the recipes in this book were tested using standard large eggs. The egg gives ice cream volume, stabilizes and emulsifies the mixture. The yolk of the egg contains lecithin, which acts as an emulsifier to bond with the fat globules.

NOTE

Avoid using older eggs, especially if you are not cooking the mixture. Pregnant women are not advised to consume ice cream containing raw eggs.

SUGAR

Granulated sugar was used in all the recipes as it dissolves easily and to reduce crystallization (when large ice crystals form) from occurring.

As a general rule, when it comes to sugar in ice cream, more sugar added will lower the freezing point of the water inside the mixture, which prevents your frozen dessert from forming a large hard clump that is difficult to scoop.

MILK

Whole milk was used for all milk based recipes. Lower fat varieties can be substituted but the same result will not be achieved.

CREAM

Heavy cream was used in all the recipes, creams that are thickened usually have additives such as gelatine (of animal origin to thicken and prolong the creams life). The cream gives fattiness and a smoother texture to the ice cream.

CARE & CLEANING

for your Breville Smart Scoop™ Ice Cream Machine

CARE & CLEANING

Ensure that the ice cream machine is turned off by pressing the POWER button. The ice cream machine is off when the 'START | PAUSE' button's LCD light is no longer illuminating red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the ice cream machine compressor to cool completely before disassembling and cleaning.

CLEANING THE STAINLESS STEEL HOUSING

1. Wipe the exterior of the stainless steel housing and the LCD screen with a soft damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the outer surface or LCD screen, before cleaning. Do not use a dry paper towel or cloth to clean the LCD screen, or use an abrasive cleanser or metal scouring pad to clean any part of the ice cream machine as these will scratch the surface.

NOTE

Never immerse the stainless steel housing in water or place in the dishwasher. Take care not to allow water or cleaning fluids to seep under the buttons or LCD screen on the control panel.

2. If over-spill of cream, milk, chocolate etc. occurs in the interior chamber, carefully remove them using a soft, damp cloth.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

CLEANING THE LID

The lid can be cleaned in warm soapy water, using a soft sponge. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the surface. Let all surfaces dry thoroughly prior to placing into the ice cream machine.

CLEANING THE ICE CREAM BOWL

1. Fill the ice cream bowl up half way with warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10-20 minutes.

NOTE

Ice Cream Bowl is NOT dishwasher safe.

NOTE

To clean the ice cream chamber ensure that the machine is at room temperature. Wipe inside chamber with a damp cloth and soapy water. Once clean, dry thoroughly.

CARE & CLEANING

CLEANING THE PADDLE

1. Wash the paddle with warm soapy water. Using the bottle brush supplied insert this in the central part of the paddle and spin while plunging in and out to remove all residue.



2. Let all surfaces dry thoroughly before reassembling the ice cream machine

NOTE

Paddle is dishwasher safe on the top rack **ONLY**.

STORAGE

1. Ensure the ice cream machine is turned OFF. Remove power plug from the power outlet.
2. Ensure the ice cream machine and all accessories are completely clean and dry.
3. Place the ice cream bowl and paddle into the chamber.
4. Ensure the lid is on.
5. Store the appliance in an up right position and level on it support legs. Do not store anything on top of the ice cream machine.


NOTES

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	EASY SOLUTION
Ice cream won't freeze	<ul style="list-style-type: none"> Compressor is not chilling or on. Alcohol in ice cream? Added too much or too soon. Ensure there is adequate ventilation around the machine. We recommend a minimum of 6 inches around the vents.
Paddle won't move	<ul style="list-style-type: none"> If the PRE-COOL function is used and the bowl was wet then ice may have formed in bowl. Turn unit off and check for ice. Allow to defrost and dry thoroughly. Check to see if center spindle is inserted correctly into plastic paddle; if this is not the case then there is an internal issue – call Breville customer service.
Lid will not lock into position	<ul style="list-style-type: none"> Paddle and bowl are not positioned properly – make sure the handle of the bowl sits within the grooves and paddle is inserted properly.
Frozen dessert not frozen in allocated time	<ul style="list-style-type: none"> Dessert mixture was too warm when placed in the ice cream bowl for time allocated in manual setting.
Can't remove bowl insert after churning	<ul style="list-style-type: none"> Outside of bowl may have been wet. Turn unit off and wait approximately 5 minutes for defrosting to take place.
How do I make soft serve ice cream?	<ul style="list-style-type: none"> The frozen desserts on the hardness indicator bar are only there as a guide. Try making your soft serve on the sorbet setting. You can turn the hardness back up if the ice cream is not hard enough.
I want my ice cream even harder!	<ul style="list-style-type: none"> Remove ice cream from ice cream bowl, place in another air-tight container and place in freezer for a further 60 minutes or until desired hardness is achieved.
Can I put my mix-ins into the custard base?	<ul style="list-style-type: none"> Yes. Put your mix-ins at the end when prompted. Note: often ingredients such as fruits may disintegrate during the churning process if added too early.
My ice cream maker seems to be vibrating briefly?	<ul style="list-style-type: none"> The internal compressor is mounted on special rubber mounts to reduce the noise and vibration during operation. When cooling is not required the compressor will automatically turn off and a small amount of vibration for 1-2 seconds is normal.

TROUBLESHOOTING

The controls don't work?	<ul style="list-style-type: none"> The child lock may be on. Press and hold the HOLD  button for 2 seconds to disengage the locking.
The ice cream maker does not remember my last setting?	<ul style="list-style-type: none"> The internal computer will only remember the settings once 'START PAUSE' has been activated.
The temperature is reading in Celsius	<ul style="list-style-type: none"> Press $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ button to change temperature to Fahrenheit.
Mixer not churning but the compressor is on	<ul style="list-style-type: none"> The PRE-COOL is activated. To preserve the life of the compressor there is a self timer on the compressor. It may take up to 3 minutes for the compressor to activate.
When the temperature registers on the LCD screen where is it coming from?	<ul style="list-style-type: none"> The registered temperature on the LCD is the temperature of the compressor as it is cooling.
My ice cream is icy? Why?	<ul style="list-style-type: none"> Some desserts have a higher water content in them which will make the mixture more icy.
I pulled the ice cream out of the freezer and it is very hard. Why?	<ul style="list-style-type: none"> Home made ice cream will always be harder than store bought ice cream as it contains less air. We suggest removing the ice cream for about 5-10 minutes before serving.
Can I place the ice cream bowl into the freezer?	<ul style="list-style-type: none"> We do not suggest placing the ice cream bowl the freezer as the ice cream will freeze solid and be very difficult to scoop out. Do not use any sharp or metal utensils to scoop the ice cream from the bowl as it will scratch the coating.

RECIPES

ICE CREAMS

BASIC VANILLA ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

2 cups heavy cream
1 cup whole milk
1 vanilla bean, sliced and seeds scraped or
1 teaspoon vanilla extract
5 egg yolks
½ cup sugar

METHOD

1. Place cream, milk, vanilla bean and seeds into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Remove vanilla bean from cream mixture and slowly whisk half of the milk mixture into the egg mixture. Then pour back into the saucepan
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freeze for up to 1 week.

QUICK MIX VANILLA ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1 cup heavy cream
1¼ cups whole milk
¾ cup sweetened condensed milk
1 teaspoon vanilla extract

METHOD

1. Place cream, milks and vanilla into a large container and stir to combine. Refrigerate until cold.

2. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freeze for up to 1 week.

RICH CHOCOLATE ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

2 cups heavy cream
½ cup whole milk
6oz good quality dark semisweet chocolate (like Ghirardelli), chopped
5 egg yolks
½ cup sugar

METHOD

1. Place cream, milk and chocolate into a medium heavy-based saucepan. Heat, stirring, until the chocolate is melted and the mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once cream mixture is hot, slowly whisk half of the cream mixture into the egg mixture then pour back into the saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled. Once chilled pour into ice cream bowl.
5. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.

TIP

For a bigger chocolate treat add ¼ cup grated dark chocolate once machine specifies to add in mix-ins.

6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freeze for up to 1 week.

ICE CREAMS

STRAWBERRY ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1½ cups heavy cream
½ cup whole milk
4 eggs yolks
½ cup sugar

FRUIT MIXTURE

INGREDIENTS

2 cups fresh strawberries, hulled and quartered
½ cup sugar
2 teaspoons fresh lemon juice

METHOD

1. To make the ice cream base, place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once cream mixture is hot, slowly whisk half of the cream into the egg mixture then pour back into the saucepan
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. To make fruit base, place quartered strawberries in a bowl and mix with ½ cup sugar and lemon juice. Gently crush with a fork and let sit at room temperature for an hour to macerate. After an hour gently crush with a fork again to desired consistency.
6. Gently fold crème anglaise and strawberries together. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

APPLE CRUMBLE ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1¼ cup heavy cream
¾ cup whole milk
½ cup sweetened condensed milk
¼ teaspoon ground cinnamon

APPLE MIXTURE

INGREDIENTS

1 medium granny smith apple, peeled, cored and thinly sliced
2½ tablespoons sugar
1 tablespoon water

CRUMBLE

INGREDIENTS

¼ cup all purpose flour
2 tablespoons light brown sugar
¼ teaspoon baking powder
¼ teaspoon ground cinnamon
1 tablespoon rolled oats
2 oz unsalted butter

METHOD

1. **To make the crumble:** Preheat oven to 400°F/200°C. Line a baking tray with parchment paper. Combine crumble ingredients in a bowl and rub together with fingertips until butter is mixed through other ingredients. Spoon mixture onto baking tray and bake in oven for about 8-10 minutes or until golden. Allow crumble to cool on tray.
2. **To make apple mixture:** Combine sliced apple, sugar and water into a small saucepan; stir over a medium heat until the sugar has dissolved. Cover and cook for 5 minutes or until apples are tender; remove from heat and allow to cool. Refrigerate until well chilled.

ICE CREAMS

3. **To make ice cream:** Place cream, milks, and cinnamon into a large container. Stir until combined and then add apple mixture. Pour mixture into ice cream bowl.
4. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn. Add $\frac{1}{2}$ cup of the crumble mixture once machine specifies to add in mix-ins. Use remaining crumble as topping when ice cream is served.
5. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

SALTED CARAMEL ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1½ cups whole milk
7 egg yolks
1 cup sugar
3 tablespoons water
1¼ cups heavy cream
1 teaspoon fine sea salt

METHOD

1. Place milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until milk just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks until pale and thick. Once milk is hot, slowly whisk half the milk into the eggs. Return mixture to the saucepan and set aside.
3. Combine sugar and water in a saucepan and stir over low heat until the sugar has dissolved. Increase heat to medium and cook without stirring until the toffee starts to turn a rich golden color. Remove from heat and carefully pour in cream.

Note: Mixture may splatter.

4. Return mixture to a low heat and stir until any lumps have dissolved. Add egg mixture and cook, stirring until mixture coats the back of a wooden spoon.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Add salt to chilled mixture and pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

ICE CREAMS

COOKIES AND CREAM ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

- 1 cup heavy cream
- 1 cup whole milk
- ½ cup sweetened condensed milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 6 Oreo® Cookies, frozen then crushed

METHOD

1. Place cream, milks and vanilla into a large container and stir to combine. Refrigerate until cold.
2. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
3. Add crushed cookies once machine specifies to add in mix-ins.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

HONEY ICE CREAM

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

- 2 cups heavy cream
- 1 cup whole milk
- 6 egg yolks
- ½ cup good quality honey

METHOD

1. Place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and honey in a bowl until pale and thick. Once cream mixture is hot, slowly whisk half the cream into the egg mixture then return to the saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

GELATO

PISTACHIO GELATO

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

- 2 cups whole milk
- ½ cup heavy cream
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup sugar
- ½ cup shelled pistachios, roasted and chopped

METHOD

1. Place milk, cream and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk half the cream into the egg mixture then return to saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Once chilled pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to GELATO setting and churn.
6. Add chopped pistachios once machine specifies to add in mix-ins.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

CHOCOLATE HAZELNUT GELATO

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

- 2 cups whole milk
- ½ cup Nutella®
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup sugar
- ¼ cup roasted hazelnuts, finely chopped

METHOD

1. Place milk, Nutella and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until spread has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk half the cream into the egg mixture then return to saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to GELATO setting and churn.
6. Add chopped hazelnuts once machine specifies to add in mix-ins.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

GELATO

ESPRESSO GELATO

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

2 cups whole milk
½ cup heavy cream
½ teaspoon vanilla extract
5 egg yolks
½ cup sugar
3oz strong espresso coffee

METHOD

1. Place milk cream and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk half the cream into the egg mixture then return to the saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Combine gelato base and espresso and pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to GELATO setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

MINT CHOCOLATE GELATO

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1½ cups whole milk
½ cup heavy cream
4oz good quality dark chocolate, chopped
2-3 drops peppermint essence
5 egg yolks
½ cup sugar
2oz good quality dark chocolate, finely chopped (extra)

METHOD

1. Place milk, cream, chocolate and peppermint essence into a medium heavy-based saucepan. Heat until chocolate has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once chocolate mixture is hot, slowly whisk half the cream mixture into the egg mixture then return to the saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to GELATO setting and churn.
6. Add extra finely chopped chocolate once machine specifies to add in mix-ins.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

SORBET

SIMPLE SYRUP FOR SORBET

Makes approximately 1 cup

INGREDIENTS

(1 to 1 ratio)

1 cup water

1 cup sugar

METHOD

Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.

LEMON SORBET

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

2 cups Simple Syrup

1 cup fresh lemon juice, chilled

1 egg white (whisked until light and fluffy)

METHOD

1. Beat egg white with a wire whisk until light and fluffy (soft peaks).
2. Combine Simple Syrup and lemon juice and pour into ice cream bowl. Add beaten egg white to lemon mixture, set ice cream maker to SORBET setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

RUBY RED GRAPEFRUIT SORBET

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1 ½ cups Simple Syrup

1 cup fresh ruby red grapefruit juice, chilled

1 egg white (whisked until light and fluffy)

METHOD

1. Beat egg white with a wire whisk until light and fluffy (soft peaks).
2. Combine Simple Syrup and grapefruit juice and pour into ice cream bowl. Add beaten egg white to grapefruit mixture. Set ice cream maker to SORBET setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

SORBETS

PEAR AND VANILLA SORBET

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

- ¾ cup Simple Syrup
- 1 vanilla bean, split and seeds scraped
- 2 pounds soft pears (2 cups pear juice)
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 egg white (whisked until light and fluffy)

METHOD

1. Combine Simple Syrup and vanilla bean and seeds in a saucepan and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
2. Peel and core pears. Blend or process until pureed. Push mixture through a fine mesh strainer and discard pulp. You will need 1 pint of juice.
3. Discard vanilla bean and combine vanilla Simple Syrup, pear juice and lemon juice and pour into the ice cream bowl. Add beaten egg white to pear mixture. Set ice cream maker to SORBET setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

RASPBERRY SORBET

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

- 3 cups frozen raspberries (weight 11oz)
- 1 cup Simple Syrup
- 1 tablespoon lime juice
- 1 egg white - optional (whisked until light and fluffy)

METHOD

1. Place raspberries in a bowl and allow to thaw. Blend or process raspberries and their juices until smooth. Push mixture through a fine mesh strainer to remove seeds.
2. Combine raspberry puree, lime juice and Simple Syrup and pour into the ice cream bowl. If used, add beaten egg white to raspberry mixture. Set ice cream maker to SORBET setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

FROZEN YOGURT

QUICK FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

3¼ cups flavored yogurt of your choice

METHOD

1. Place yogurt into the ice cream bowl. Set ice cream maker to YOGURT setting and churn.
2. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

FROZEN BERRY YOGURT

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

2 cups fresh strawberries, hulled and quartered

½ cup sugar

2 teaspoons lemon juice

2 cups plain yogurt

METHOD

1. Place quartered strawberries in a bowl and mix with ½ cup sugar and lemon juice. Gently crush with a fork and let sit at room temperature for an hour to macerate. After an hour gently crush with a fork again to desired consistency or blend into a puree.
2. Combine strawberries, yogurt and sugar and pour into the ice cream bowl. Set ice cream maker to YOGURT setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

BANANA FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1½ cups mashed ripe or frozen bananas (about 3 large)

2 teaspoons lemon juice

2 cups vanilla yogurt

1-2 tablespoons honey, to taste

METHOD

1. Combine bananas, lemon juice, yogurt and honey and pour into the ice cream bowl. Set ice cream maker to YOGURT setting and churn.
2. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

LEMON HONEY FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

½ cup lemon juice

¼ cup honey

2½ cups vanilla yogurt

METHOD

1. Combine lemon juice and honey in a small saucepan. Cook over a low heat until the honey has melted. Remove from heat. Refrigerate until cold.
2. Combine honey mixture and yogurt in a container and mix well. Pour mixture into the ice cream bowl. Set ice cream maker to YOGURT setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

TIMED RECIPES

TIMED RECIPES

These recipes have been tested with well chilled refrigerated ingredients, with the PRE-COOL function used on the Breville Smart Scoop™ and churned at an inside ambient temperature of 70°F and approximated times. Times may vary due to temperature of ingredients and inside ambient temperature.

MICA'S CREAMY MANGO SORBET

(approximately 45 minutes)
Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

3 cups fresh Mango (approximately 4 mangos)
1 tablespoon lime juice
1 cup Simple Syrup
1 egg white - optional (whisked until light and fluffy)

METHOD

1. Peel and core the mango then blend or process mango until smooth.
2. Combine mango puree, lime juice and simple syrup and chill. Once chilled, pour into the ice cream bowl. If used, add beaten egg white to mango mixture.
3. Set ice cream maker to 45 minutes on the manual setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

MICA'S CREAMSICLE SHERBET

(approximately 50 minutes)
Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1 cup fresh squeezed orange juice (divided)
1 cup sugar
1 tablespoon grated orange zest
½ cup vanilla yogurt
½ cup heavy cream
¼ teaspoon pure vanilla extract

METHOD

1. Combine ½ cup of orange juice and sugar in a small saucepan over medium heat. Stir until sugar dissolves. Remove from heat and allow to cool. Add remaining orange juice to mixture and place in refrigerator to chill.
2. Once chilled, combine orange juice mixture, vanilla yogurt, heavy cream and orange zest pour into the ice cream bowl.
3. Set ice cream maker to 50 minutes on the manual setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

TIMED RECIPES

MICA'S PEPPERMINT ICE CREAM

(approximately 50 minutes)
Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

30 peppermint candies (crushed)
1 ½ cup whole milk (divided)
Pinch of salt
½ cup sugar
¾ cup heavy cream

METHOD

1. In a medium heavy-based saucepan combine ¾ of the crushed candies, ¾ cup milk, salt and sugar. Simmer over medium heat, stirring occasionally until sugar and candy dissolves. Remove from heat and allow to cool. Add heavy cream and the remaining milk to mixture and place in refrigerator to chill.
2. Once chilled, set ice cream maker to 50 minutes on the manual setting and churn. Add the remaining crushed candies (about ¼ cup) to ice cream when prompted to ADD MIX INS (around 5 minutes remaining)
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

MICA'S COCONUT GELATO

(approximately 45 minutes)
Makes approximately 1 quart

INGREDIENTS

1 cup toasted sweet coconut flakes
1 ½ cups sweetened coconut milk (divided)
1 cup sugar
¾ cup milk
¼ cup heavy cream

METHOD

1. Preheat oven to 400°F and spread coconut flakes out evenly on sheet tray.
2. Place coconut flakes in oven for 6 minutes total turning coconut flakes with a spatula after 3 minutes.
3. In a medium heavy-based saucepan combine ½ of the coconut milk and sugar over low heat, stirring occasionally until sugar dissolves. (about 1 minute) Remove from heat and allow to cool.
4. Add milk, heavy cream and the remaining coconut milk to mixture and place in refrigerator to chill.
5. Once chilled, set ice cream maker to 45 minutes on the manual setting and churn. Add the toasted coconut to ice cream when prompted to ADD MIX INS (around 5 minutes remaining)
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouvelle Machine à crème glacée
Smart Scoop^{MC} de Breville

NOTE

Ne rangez la machine à crème glacée sur aucun de ses côtés mais à la verticale et bien appuyée sur ses pieds. Cela est important pour le compresseur.

TABLE DES MATIÈRES

- 44** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 46** Faites la connaissance de votre Machine à crème glacée Smart Scoop^{MC} de Breville
- 50** Fonctionnement de votre Machine à crème glacée Smart Scoop^{MC} de Breville
- 58** Trucs pour réussir la crème glacée
- 61** Les ingrédients essentiels
- 63** Entretien & nettoyage
- 66** Guide de dépannage
- 69** Recettes

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité de base s'imposent, incluant ce qui suit:

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser la Smart Scoop^{MC} de Breville pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sans liquide ou toute autre substance. La vibration durant le barattage peut faire bouger légèrement l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher à un four chaud. Placez l'appareil à un minimum de 15 cm (6 po) du mur, afin d'assurer une aération adéquate.
- Faites toujours fonctionner la machine à crème glacée sur une surface stable.
- N'utilisez pas la machine à crème glacée sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous que la machine à crème glacée est correctement assemblée avant de la brancher. Suivez les instructions contenues dans ce livret.
- La machine à crème glacée n'est pas conçue pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque la machine à crème glacée fonctionne.
- Ne mettez aucun ingrédient directement dans la chambre de congélation. Placez les ingrédients uniquement dans la cuve à crème glacée.
- Assurez-vous que la chambre de congélation est propre, bien asséchée et sans débris avant chaque utilisation.
- Ne mettez pas les doigts ou les mains dans la machine à crème glacée lorsqu'elle fonctionne. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Assurez-vous que la machine à crème glacée est éteinte et débranchée de la prise murale lorsqu'elle n'est pas en fonction ou avant de la nettoyer.
- Ne laissez pas le couvercle hors de la machine à crème glacée pour une période de temps prolongée.
- Gardez l'extérieur et l'intérieur de la machine propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec la Smart Scoop^{MC} de Breville.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir été supervisées ou renseignées sur la façon d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil en entier à un Centre de service Breville pour le faire examiner et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage devrait se faire dans un Centre autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues dans ce livret. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à 2 ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à 3 ouvertures reliée à la terre.
- Ne tentez en aucune circonstance de couper ou d'enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou d'utiliser un adaptateur.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} avec anneau conçu pour laisser passer un doigt, pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise murale individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation (6') très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des cordes de rallonge ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge, (1) la capacité électrique indiquée sur cette corde doit être au moins équivalente à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Machine à crème glacée Smart Scoop^{MC}
de Breville

FONCTIONS DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE

Mode automatique

Le mode automatique permet de baratter et de congeler les ingrédients à la consistance sélectionnée/désirée. Choisissez un des quatre différents réglages: sorbet, yogourt glacé, gelato ou crème glacée. La machine bipera ou fera entendre la musique sélectionnée, une fois que le dessert sera prêt.

Mode manuel

Le temps de préparation de la crème glacée peut être réglé manuellement, pour des recettes chronométrées.

Réglages

La Smart Scoop^{MC} de Breville offre un choix de quatre réglages. Choisissez l'un des quatre réglages suivants: sorbet, yogourt glacé, gelato ou crème glacée.

Pré-refroidissement (Pre-Cool)

Cette fonction peut être sélectionnée avant que le mode manuel ou automatique ne soit sélectionné. Cela vous permettra de refroidir la machine à l'avance. Cette fonction optionnelle refroidira la machine à environ -22°F/-30°C et prendra normalement 5 à 10 minutes pour ce faire.

Maintien au froid (Keep Cool)



Une fois que le dessert aura atteint la consistance requise, cette fonction vous permettra de le maintenir à une température constante durant 3 heures. Durant cette fonction, vous noterez que le compresseur et le moteur se mettent en marche progressivement pour vérifier la consistance du dessert.

Cette fonction se réactivera automatiquement par défaut et le contour ACL du bouton s'illuminera en rouge lorsque la Smart Scoop^{MC} de Breville sera mise en marche.

NOTE

Durant la fonction de maintien au froid, la palette tournera, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.

Verrouillage de sécurité pour enfants

La Smart Scoop^{MC} de Breville a une fonction de verrouillage de sécurité pour enfants. Pressez et tenez enfoncé le bouton HOLD  durant 2 secondes pour régler la fonction de verrouillage. Pour désactiver ce mode, pressez à nouveau le bouton HOLD  durant 2 secondes.

Ajout d'ingrédients

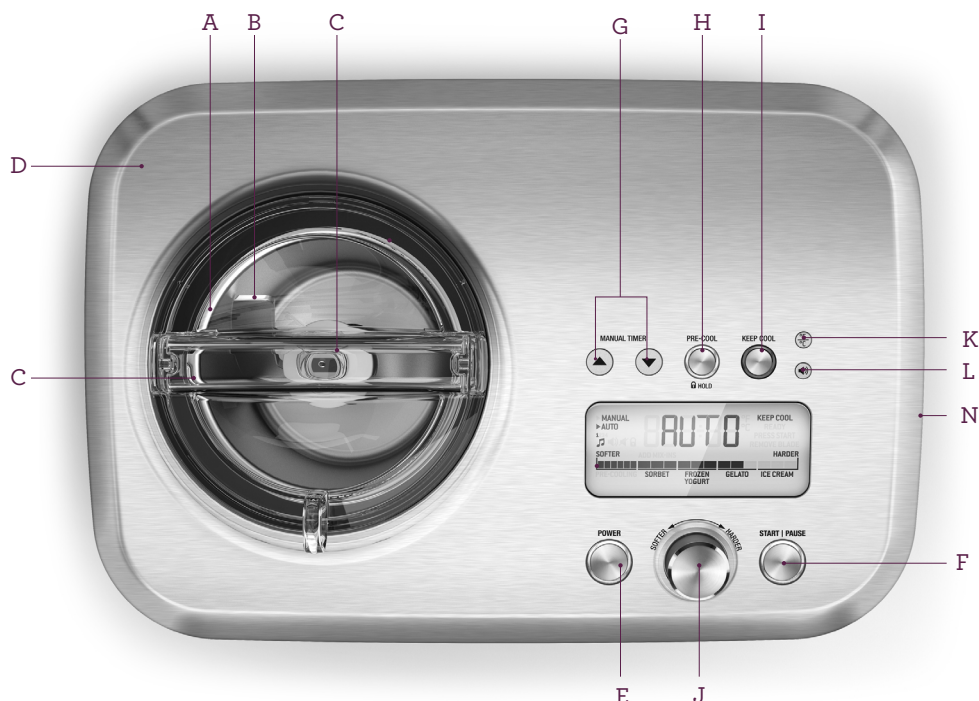
Des ingrédients variés comme les brisures de chocolat, les fruits frais ou essences variées peuvent être facilement ajoutés par le couvercle rabattable. La machine à crème glacée bipera et le message ADD MIX INS clignotera pour vous aviser qu'il est temps d'ajouter vos condiments préférés.

Signal sonore

La machine à crème glacée fait entendre différents sons, comme un signal sonore ou de la musique, quand le dessert est prêt. Cette alerte peut être un bip, une sourdine ou une mélodie:

- Turkey in the Straw
- The entertainer
- Camptown Races

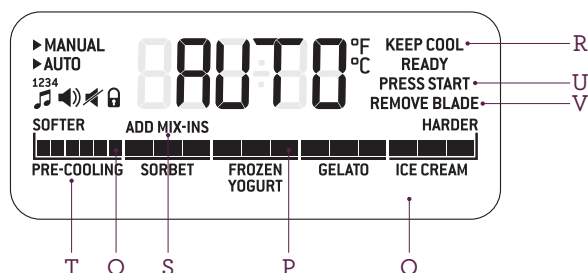
FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE



- A. Cuve à crème glacée anodisée avec poignée pour un retrait facile. Cette cuve de 1,5 pte ne va pas au lave-vaisselle.
- B. Palette* pour racler les parois de la cuve et baratter la crème glacée.
Note: Ne pas ranger dans le congélateur.
- C. Couvercle* muni d'un anneau pour retrait facile et dont la moitié s'ouvre pour l'ajout d'ingrédients variés.
- D. Boîtier en acier inoxydable
- E. Bouton POWER pour allumer ou éteindre la machine.
- F. Bouton START | PAUSE pour démarrer le compresseur et le barattage.
- G. Minuterie manuelle pour sélectionner le temps, de 5 minutes à 180 minutes.
- H. Pre-cool refroidira la machine à environ 14°F ~ -22°F/-10°C ~ -30°C.
- I. Keep cool maintiendra votre dessert glacé et baratté jusqu'à 3 heures.
- J. Minuterie automatique/Sélection de la dureté le cadran fera défiler les réglages suivants: sorbet, yogourt glacé, gelato ou crème glacée. Tournez le cadran vers la gauche pour une texture plus molle, ou vers la droite pour une texture plus dure.
- K. Bouton de Température $^{\circ}\text{F}/^{\circ}\text{C}$ vous permet de choisir entre les degrés Fahrenheit et Celsius.
- L. Son choisissez entre un son fort, faible, une mélodie ou la sourdine.
- M. Poignées pour manipulation facile.
- N. Chambre de congélation

* Pièces allant au lave-vaisselle (plateau supérieur)

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE



ÉCRAN DU SMART SCOOP

- O. Écran de commande ACL affiche les réglages de fonction et la progression du refroidissement.
- P. Barre de sélection de la dureté
- Q. Barre de progression
- R. Keep cool gardera le dessert glacé et baratté jusqu'à 3 heures.
- S. Add mix-ins clignotera pour vous indiquer d'ajouter vos ingrédients favoris.
- T. Pre-cooling indique que le compresseur est en marche et refroidit la machine.
- U. Press Start clignote en mode de pré-refroidissement pour indiquer que la machine est refroidie et prête à baratter.
- V. Remove blade indique que le dessert est prêt et que la palette peut être retirée du bol.



ACCESSOIRES

- W. Cuve à crème glacée anodisée
- X. Spatule pour racler les parois de la cuve
- Y. Palette de barattage
- Z. Goupillon pour nettoyer facilement la palette et la cuve

FONCTIONNEMENT

de votre Machine à crème glacée Smart Scoop^{MC}
de Breville - Guide du débutant

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE

ATTENTION

*La machine à crème glacée est munie d'un compresseur qui **DOIT** être maintenu à la verticale en tout temps. Ne rangez la machine sur aucun autre de ses côtés que sur ses pieds.*

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage autour de votre machine à crème glacée. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le couvercle, la cuve à crème glacée et la palette de la machine. Lavez ces pièces et accessoires à l'eau chaude savonneuse et rincez correctement. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement asséchées avant d'utiliser la machine.

NOTE

Placez toujours la palette à l'intérieur de la cuve avant d'y ajouter les ingrédients. Cela empêchera les ingrédients d'être projetés dans la chambre de congélation.

ATTENTION

Afin de prévenir les dommages au compresseur et d'assurer une performance maximale, placez l'appareil en position verticale douze heures avant de l'utiliser.

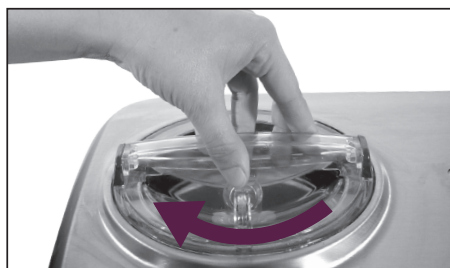
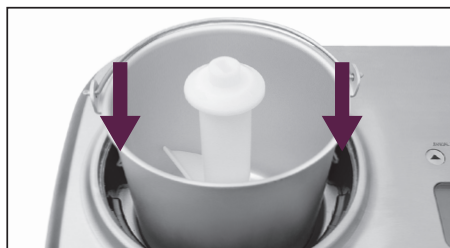
PREMIÈRE UTILISATION

Préparation initiale

- Placez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre de la recette.
- Placez la cuve à crème glacée et la palette à l'intérieur de la chambre de congélation.

NOTE

Il y a deux encoches dans la chambre à congélation. Placez la cuve de façon à ce que les charnières de la poignée soient bien assises dans ces encoches.



FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE

NOTE

Assurez-vous que la **CHAMBRE DE CONGÉLATION** et l'extérieur de la cuve à crème glacée sont complètement secs avant d'insérer la cuve à crème glacée.

- Verrouillez le couvercle en plaçant la poignée vis-à-vis la flèche sur la machine, à la position de 2 h Heure et en tournant dans le sens horaire jusqu'à la position de 3 h Heure et alignée avec la marque de verrouillage.
Note: L'anneau du couvercle doit être à la position de 6 h Heure.
- Pressez le bouton de démarrage POWER pour mettre la machine en marche.
- Choisissez le mode MANUEL ou le mode AUTOMATIQUE en utilisant le cadran de la dureté pour le mode AUTOMATIQUE ou le bouton avec flèches ▲ ▼ pour le mode MANUEL.
- Pour le mode AUTOMATIQUE, tournez le cadran de la dureté au réglage de dessert glacé désiré (par ex. yogourt glacé).
- Pressez le bouton START | PAUSE pour amorcer le barattage.
- Pour sélectionner le mode MANUEL, pressez le bouton avec la flèche vers le haut ▲ ou vers le bas ▼.
- À l'aide du même bouton, pressez la flèche vers le haut ou le bas pour sélectionner le temps requis pour refroidir et baratter. Le temps est affiché sur l'écran ACL et variera par tranches de cinq (5) minutes jusqu'à 180 minutes.
- Pressez le bouton START | PAUSE pour démarrer le processus.

NOTE

Il est important de bien assembler la palette sur l'arbre moteur pour assurer un bon mélange des ingrédients.

FONCTION DE PRÉ-REFROIDISSEMENT (PRE-COOL)

NOTE

La fonction de PRE-COOL peut être utilisée en mode veille (stand by) seulement et n'est pas disponible après que le bouton START | PAUSE a été enfoncé.

La fonction de PRÉ-REFROIDISSEMENT peut être sélectionnée en mode AUTOMATIQUE ou MANUEL et refroidira la machine à environ 14°F ~ -22°F | -10°C ~ -30°C en 5 à 10 minutes.

Si le bouton est sélectionné, le contour s'illuminera de blanc à rouge et le message 'PRE-COOLING' clignotera sur l'écran ACL.

La palette de barattage commencera à tourner après 15 minutes, mais n'amorcera pas la fabrication du dessert glacé, à moins que le bouton START|PAUSE soit enfoncé.

Une fois que la machine aura atteint la température optimale après le pré-refroidissement, READY s'illuminera et PRESS START clignotera sur l'écran ACL.

Durant cette fonction, l'écran ACL affichera la température, et le message PRE-COOLING clignotera pour vous aviser que vous êtes en mode de pré-refroidissement.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE.

NOTE

La machine **NE COMMENCERA PAS** automatiquement à baratter. Le bouton **START | PAUSE** devra être enfoncé pour amorcer le processus de barattage.

La fonction de PRÉ-REFROIDISSEMENT retournera en mode veille après 20 minutes ou, alternativement, peut être désactivée en pressant à nouveau le bouton PRE-COOL ou le bouton **START | PAUSE** qui contournera le mode de pré-refroidissement.

MODE AUTOMATIQUE

Démarrage



Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.

Pressez le bouton **POWER** pour mettre la machine en marche. Le bouton **POWER** s'illuminera en blanc et l'écran ACL affichera le mode **AUTO** et la barre de progression et de dureté. La flèche devrait pointer vers **AUTO** sur l'écran ACL. Pour vous assurer que la machine est en mode automatique, tournez le cadran de la dureté vers la droite ou la gauche.

SÉLECTION DE LA DURETÉ

Pour sélectionner la dureté, tournez le cadran vers la droite ou la gauche, la gauche étant pour les desserts plus mous comme le sorbet, et la droite, pour les desserts plus durs comme la crème glacée.

MAINTIEN AU FROID (KEEP COOL) EN MODE AUTOMATIQUE

La fonction de maintien au froid gardera le dessert glacé et baratté jusqu'à 3 heures au total. Le contour du bouton s'illuminera en rouge et l'écran ACL affichera automatiquement **KEEP COOL** dès que la machine sera mise en marche. Cette fonction a pour but de baratter le mélange pour atteindre la dureté sélectionnée; après quoi, le compresseur s'activera par intermittence, conjointement avec la palette.

La palette tournera, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.

NOTE

Lorsque la machine est en mode de maintien au froid, le compresseur et le moteur se mettent en marche progressivement pour vérifier la consistance du dessert.



Indicateur de progression lumineux

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE



Indicateur de dureté lumineux



AJOUT D'INGRÉDIENTS ET OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE

TRUCS

Lorsque vous utilisez la machine à crème glacée, insérez toujours la palette avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve. Ajoutez toujours les ingrédients dans la cuve avant de l'insérer dans la chambre de congélation propre et sèche.

- Assurez-vous que la palette, la cuve et la chambre de congélation sont propres.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve à crème glacée selon l'ordre spécifié dans la recette. Raclez les ingrédients qui resteraient sur le rebord de la cuve.
- Insérez la cuve dans la chambre de congélation en appuyant fermement sur le rebord de la cuve jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé, en vous assurant que les charnières de la poignée sont bien en place dans les encoches de la chambre de congélation. Il est important que la cuve à crème glacée soit correctement

assemblée sur l'arbre moteur pour s'assurer du bon fonctionnement de la palette.

- Alignez le trou au bas de la palette avec l'arbre moteur de la cuve. Appuyez fermement pour bien la fixer.
- Il est important que la palette soit correctement assemblée sur l'arbre moteur afin d'assurer un bon barattage des ingrédients.
- Placez le couvercle sur la cuve à crème glacée. Il n'est pas recommandé de soulever le couvercle durant le fonctionnement, sauf si autrement stipulé dans la recette ou si l'ajout d'ingrédients est requis.
- Pour modifier la température de °C à °F, pressez le bouton $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$.
- Pressez le bouton VOLUME pour sélectionner le volume du son, de fort à faible, la mélodie ou la sourdine.
- Pour démarrer la préparation du le dessert, pressez le bouton START | PAUSE. Une fois le bouton enfoncé, tous les indicateurs de la barre de sélection disparaîtront et il restera UNIQUEMENT l'indicateur de dessert/consistance sélectionné. Pendant que le dessert commence à geler, les indicateurs de la barre de sélection s'afficheront et se déplaceront vers le dessert choisi. Cela peut prendre jusqu'à 60 minutes avant que les indicateurs s'illuminent. La machine à crème glacée devrait alors commencer à se refroidir et à baratter au réglage désiré. L'écran ACL alternera entre le temps de barattage écoulé et la température courante à laquelle la machine se refroidit. Les messages 'KEEP COOL' et 'COOLING' s'illumineront. Un indicateur apparaîtra au-dessus du réglage de la dureté sélectionné.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE



NOTE

Si vous enfoncez le bouton **START | PAUSE** pendant le cycle, la minuterie se mettra en mode pause. Pour reprendre le cycle, pressez à nouveau le bouton. Si vous désirez réactiver la minuterie, pressez et tenez enfoncé le bouton **START | PAUSE** durant 2 secondes. Cela réactivera la sélection.

- j) Lorsque le réglage désiré aura été atteint, le compresseur et le moteur s'arrêteront. Le message **READY** (prêt) s'illuminera et **REMOVE BLADE** (retirer la palette) clignotera sur l'écran ACL. L'indicateur sonore choisi se fera entendre pour vous aviser que le dessert est prêt.

NOTE

Le message **READY** s'illuminera et **REMOVE BLADE** clignotera pendant 10 minutes seulement, puis s'éteindra. Ils peuvent aussi être éteints au préalable en pressant n'importe quel bouton ou cadran.

NOTE

Il pourrait prendre jusqu'à 60 minutes pour que les indicateurs sur la barre de sélection commencent à bouger sur l'écran ACL.

MODE MANUEL

Démarrage

Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil dans une prise murale de 110 | 120V.

Pressez le bouton de démarrage **POWER** pour mettre la machine en marche. Un signal sonore se fera entendre et le bouton **POWER** s'illuminera en blanc. L'écran ACL affichera le mode **AUTO** et la barre de sélection. La machine à crème glacée et l'écran ACL retourneront toujours au dernier programme ou réglage utilisé.

Assurez-vous que la machine est en mode **MANUEL** en pressant les boutons avec flèches pour la minuterie manuelle ▲▼. Le temps sera affiché et la flèche devrait pointer en direction de **MANUEL** sur le côté gauche de l'écran.

Pour changer le temps de barattage et de refroidissement désiré, pressez l'une ou l'autre des flèches du bouton de minuterie manuelle. Normalement, la crème glacée prendra environ 50 minutes pour baratter et geler. Ceci n'est qu'approximatif; veuillez consulter vos recettes pour le temps de barattage.

SÉLECTION DE LA DURETÉ

Cela n'est pas disponible en mode manuel.

AJOUT D'INGRÉDIENTS ET OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE

Une fois que les fonctions ci-dessus auront été sélectionnées, les ingrédients peuvent être ajoutés.

- a) Assurez-vous que la palette, la cuve et la chambre de congélation sont propres.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE

- b) Insérez la cuve dans la chambre de congélation sèche et propre en appuyant fermement sur le rebord de la cuve jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé. Assurez-vous que les charnières de la poignée sont bien en place dans les encoches de la chambre de congélation. Il est important que la cuve à crème glacée soit correctement assemblée sur l'arbre moteur pour s'assurer du bon fonctionnement de la palette.
- c) Alignez le trou au bas de la palette avec l'arbre moteur de la cuve. Appuyez fermement pour bien la fixer.
- d) Il est important que la palette soit correctement assemblée sur l'arbre moteur afin d'assurer un bon barattage des ingrédients.
- f) Lorsque le temps requis aura été atteint, le compresseur et le moteur s'arrêteront. Le message READY (prêt) s'illuminera et REMOVE BLADE (retirer la palette) clignotera sur l'écran ACL. Le signal sonore sélectionné se fera entendre pour vous aviser que le dessert est prêt.

NOTE

Le message READY s'illuminera et REMOVE BLADE clignotera pendant 10 minutes seulement, puis s'éteindra. Ils peuvent aussi être éteints au préalable en pressant n'importe quel bouton ou cadran. 10 minutes après le temps écoulé, l'écran retournera à l'affichage original avant que le bouton 'START | PAUSE' n'ait été enfoncé.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

- a) Ajoutez les ingrédients dans la cuve à crème glacée, en suivant l'ordre de la recette, avant d'insérer la cuve dans la chambre de congélation. Nettoyez le rebord de la cuve s'il reste des ingrédients.
- b) Placez le couvercle sur la cuve à crème glacée. Il n'est pas recommandé de soulever le couvercle durant le fonctionnement, sauf si autrement stipulé dans la recette ou si des ingrédients doivent être ajoutés.
- c) Assurez-vous que la machine est en mode MANUEL.
- d) Réglez le temps désiré en appuyant sur les flèches du haut ou du bas ▲▼ du bouton MANUEL.
- e) Pressez le bouton START | PAUSE pour démarrer le processus de confection de la crème glacée. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, indiquant qu'il a été sélectionné et que la machine a maintenant commencé le processus de barattage.
- g) Le réglage de la minuterie peut se faire en tout temps.

NOTE

Si vous enfoncez le bouton START | PAUSE pendant le cycle, la minuterie se mettra en mode pause. Pour reprendre le cycle, pressez à nouveau le bouton. Si vous désirez réactiver la minuterie, pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE durant 2 secondes. Cela réactivera la minuterie.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À CRÈME GLACÉE SMART SCOOP^{MC} DE BREVILLE

MAINTIEN AU FROID (KEEP COOL) EN MODE MANUEL

La fonction de maintien au froid gardera le dessert glacé froid et baratté pour la durée d'opération sélectionnée. Le contour du bouton s'illuminera en rouge et l'écran ACL affichera KEEP COOL lorsque cette fonction aura été sélectionnée. Cette fonction baratte le mélange à la dureté sélectionnée et, une fois la consistance atteinte, le compresseur s'activera par intermittence conjointement avec la palette.

La palette tournera, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.

NOTE

Lorsque la machine est dans ce mode, le compresseur et le moteur fonctionneront, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.

FONCTION DE VOLUME

La Smart Scoop^{MC} de Breville offre une sélection de Volume/Ton qui inclut une mélodie ou un signal sonore pour vous indiquer que le dessert est prêt. Le volume par défaut est fort, mais peut être ajusté à faible ou sourdine. Votre sélection de musique inclut:

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown races

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

Appuyez et tenez le bouton KEEP COOL durant 5 secondes. Cela permettra de restaurer les réglages originaux de la machine. Cela peut se faire en mode veille (stand by) seulement.

TRUCS POUR RÉUSSIR LA CRÈME GLACÉE

avec votre Machine à crème glacée Smart Scoop^{MC}
de Breville

TRUCS POUR RÉUSSIR LA CRÈME GLACÉE

TRUCS POUR RÉUSSIR LA CRÈME GLACÉE

- Note: le temps requis pour préparer un dessert glacé peut varier selon la température ambiante, la température des ingrédients et le pré-refroidissement de la machine. Note: plus les ingrédients sont froids, plus vite la crème glacée sera faite. En général, il prendra environ 35-45 minutes pour préparer la crème glacée.
- Lorsque vous préparez de la crème anglaise ou des recettes qui requièrent des ingrédients chauds, il est préférable de les préparer la veille ou de les faire refroidir au moins 4 heures avant de faire la crème glacée.
- Insérez toujours la cuve et la palette dans la chambre de congélation avant d'ajouter les ingrédients.
- Les recettes de crème glacée incluses dans ce livret utilisent des ingrédients comme la crème, le lait, les oeufs et le sucre. Ces ingrédients peuvent être remplacés par d'autres, similaires, selon le goût ou les exigences alimentaires. Le goût et les saveurs peuvent varier selon les différents ingrédients utilisés.
- L'air incorporé dans les ingrédients fait en sorte de ne pas excéder 3½ tasses d'ingrédients liquides.
- L'alcool peut entraver le processus de congélation. Il est préférable de l'ajouter à la fin du processus de confection de la crème glacée.
- Un dessert glacé de bonne consistance devrait se prendre à la cuillère. Notez que si vous servez la crème glacée dans un cornet ou une assiette, il est préférable de la laisser au congélateur 2 heures avant de la servir.
- Lorsque vous mettez votre crème glacée au congélateur, utilisez un

contenant hermétique et bien scellé. Cela préviendra la formation de cristaux de glace. Le fait de recouvrir directement le dessert d'une pellicule plastique aidera aussi à conserver votre dessert glacé.

- Les desserts glacés peuvent être gardés jusqu'à 2 semaines.
- Lorsque vous sortez le dessert du congélateur, il est préférable de le laisser reposer 5-10 minutes avant de le servir.

TRUCS POUR PRÉPARER LA CRÈME ANGLAISE

- Traditionnellement, la texture de la crème glacée est obtenue à partir de la crème anglaise. Vous trouverez ci-dessous des trucs sur la façon de réussir la crème anglaise à tout coup.
- Assurez-vous que tous les ingrédients sont frais.
- Les oeufs devraient être à la température de la pièce.
- Assurez-vous de bien mélanger les ingrédients à l'avance et les avoir à portée de la main lorsque vous commencerez à cuisiner.
- Utilisez un fouet ou un batteur électrique pour battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux et doublent de volume. Pour de meilleurs résultats, battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit jaune pâle.
- Servez-vous d'une casserole à fond épais pour cuire la crème anglaise.
- Lorsque vous réchauffez le lait, évitez qu'il ne bouille. Un bon truc pour savoir quand il est temps de retirer le lait du feu est l'apparition de petites bulles sur le pourtour du lait.

TRUCS POUR RÉUSSIR LA CRÈME GLACÉE

- Il est préférable de verser alors la moitié du lait chaud dans le mélange d'œufs en remuant, puis versez ce mélange dans la casserole avec le reste du lait et, simultanément, continuez de remuer avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Remuez constamment le mélange avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il épaississe et nappe le dos de la cuillère. Pour ce faire, plongez la cuillère dans la crème anglaise. Passez ensuite votre doigt sur le dos de la cuillère; s'il laisse une marque, c'est que le mélange est assez épais.
- Si le mélange se sépare ou coagule, c'est que le feu est trop haut.
- Ne cessez jamais de surveiller la crème anglaise qui cuit.
- La crème anglaise prendra 5-15 minutes à épaissir, selon la quantité, etc.
- Laissez toujours le mélange refroidir à la température ambiante avant de le mettre au réfrigérateur.
- Pour faire refroidir rapidement le mélange, versez-le dans un bol en métal que vous déposerez sur un lit de glace, et remuez constamment jusqu'à refroidissement.

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

pour votre Machine à crème glacée Smart Scoop^{MC}
de Breville

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

INGRÉDIENTS

La crème glacée est maintenant facile à faire à la maison avec à peine quelques ingrédients de base pour la crème glacée à la vanille.

OEUFS

Toutes les recettes de ce livret ont été testées en utilisant de gros oeufs. Les oeufs donnent du volume à la crème glacée, stabilisent et émulsionnent le mélange. Le jaune d'oeuf contient de la lécithine qui agit comme émulsifiant pour lier les globules gras.

NOTE

Évitez d'utiliser des oeufs qui ne sont pas frais, spécialement si le mélange n'est pas cuit. Les femmes enceintes ne devraient pas consommer de la crème glacée contenant des oeufs non cuits.

SUCRE

Du sucre granulé a été utilisé dans toutes les recettes, car il se dissout facilement et prévient la cristallisation (formation de gros cristaux de glace).

En général, plus il y a de sucre dans la crème glacée, plus le point de congélation de l'eau dans le mélange est bas, ce qui prévient la formation de morceaux de glace qui rendent votre dessert glacé difficile à prendre à la cuillère.

LAIT

Le lait entier a été utilisé pour toutes les recettes de base de ce livret. Le lait faible en gras peut être utilisé, mais le résultat sera mitigé.

CRÈME

La crème épaisse a été utilisée dans toutes les recettes. Les crèmes épaisses sont généralement additionnées de gélatine (d'origine animale, pour épaissir et prolonger la durée de la crème). La crème ajoute du gras et une texture plus onctueuse à la crème glacée.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Machine à crème glacée Smart Scoop^{MC}
de Breville

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Assurez-vous d'éteindre la machine à crème glacée en pressant le bouton de démarrage POWER. La machine est éteinte lorsque le contour du bouton START | PAUSE n'est plus illuminé en rouge. Laissez le compresseur de votre machine à crème glacée refroidir complètement avant de la démonter ou la nettoyer.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EN ACIER INOXYDABLE

1. Essuyez le boîtier en acier inoxydable et l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en aérosol pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur une éponge et non directement sur la surface ou l'écran ACL avant le nettoyage. N'utilisez pas de serviette en papier ou de chiffon sec pour nettoyer l'écran ACL, ou de nettoyant abrasif ou tampons à récurer métalliques pour nettoyer les pièces de la machine à crème glacée, car ils en égratigneront la surface.

NOTE

N'immergez jamais le boîtier en acier inoxydable dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle. Prenez soin de ne pas laisser l'eau ou le liquide nettoyant s'infiltrer sous les boutons ou l'écran ACL du panneau de commandes.

2. Si un peu de crème, de lait, de chocolat, etc. se retrouve dans la chambre de congélation, essuyez-le délicatement à l'aide d'un chiffon doux et humide.
3. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher l'appareil dans la prise murale.

NETTOYAGE DU COUVERCLE

Le couvercle peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer métalliques, car ils égratigneront la surface de l'appareil. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de remettre le couvercle sur la machine à crème glacée.

NETTOYAGE DE LA CUVE À CRÈME GLACÉE

1. Remplissez à demi la cuve à crème glacée d'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser un liquide nettoyant non abrasif ou une solution douce en aérosol. Laissez reposer 10-20 minutes.

NOTE

La cuve à crème glacée **NE VA PAS** au lave-vaisselle.

NOTE

Pour nettoyer la chambre de congélation, assurez-vous que la machine est à la température de la pièce. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Une fois nettoyée, asséchez soigneusement.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA PALETTE

1. Lavez la palette à l'eau chaude savonneuse. Insérez le goupillon fourni au centre de la palette et faites-le tourner en mouvement de va-et-vient pour dégager tout résidu d'aliments.



2. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de démonter la machine à crème glacée.

NOTE

La palette va au lave-vaisselle, mais sur le plateau supérieur SEULEMENT.

RANGEMENT


1. Assurez-vous d'avoir éteint la machine à crème glacée, puis débranchez-la de la prise murale.
2. Assurez-vous que la machine à crème glacée et tous les accessoires sont complètement propres et secs.
3. Placez la cuve à crème glacée et la palette dans la chambre de congélation.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien en place sur la machine.
5. Rangez l'appareil en position verticale et de niveau sur ses pieds. Ne rangez rien sur le dessus de la machine à crème glacée.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La crème glacée ne gèle pas	<ul style="list-style-type: none"> Le compresseur ne refroidit pas ou n'est pas en marche. Y a-t-il de l'alcool dans la crème glacée? Vous l'avez peut-être ajouté trop tôt ou en trop grande quantité. Assurez-vous que la ventilation est adéquate autour de la machine. Nous recommandons un minimum de 6 pouces autour des événements.
La palette ne s'active pas	<ul style="list-style-type: none"> Si la fonction de pré-redroissement a été utilisée alors que la cuve était trempée, de la glace peut s'être formée. Éteignez l'appareil et vérifiez s'il y a de la glace. Laissez dégeler et séchez correctement. Vérifiez si l'arbre du moteur est bien inséré dans la palette de plastique. Si ce n'est pas le cas, alors il y a un problème à l'intérieur de la machine. Appelez le Service à la clientèle de Breville.
Le couvercle ne se verrouille pas en place	<ul style="list-style-type: none"> La palette et la cuve ne sont pas assemblées correctement - assurez-vous que la poignée de la cuve est bien enclenchée dans les encoches et que la palette est insérée correctement.
Le dessert glacé n'est pas prêt dans le temps requis	<ul style="list-style-type: none"> Le mélange était trop chaud lorsqu'il a été ajouté dans la cuve, selon le temps requis pour le réglage manuel.
Je ne peux retirer la cuve après le barattage	<ul style="list-style-type: none"> L'extérieur de la cuve était peut-être trempé. Éteignez l'appareil et laissez-le dégeler environ 5 minutes.
Comment préparer de la crème glacée molle?	<ul style="list-style-type: none"> Les desserts glacés indiqués sur la barre de la dureté le sont à titre indicatif. Choisissez le réglage pour sorbet. Vous pourrez ensuite retourner au réglage pour crème glacée, si celle-ci n'est pas assez dure.
J'aimerais que la crème glacée soit plus ferme!	<ul style="list-style-type: none"> Retirez la crème glacée de la cuve, transférez dans un contenant hermétique et mettez au congélateur pour 60 minutes ou jusqu'à ce que la dureté désirée soit atteinte.
Puis-je ajouter les ingrédients dans la crème anglaise?	<ul style="list-style-type: none"> Oui. Ajoutez les ingrédients au temps opportun. Note: Les ingrédients plus mous comme les fruits se désintègrent souvent durant le barattage, s'ils sont ajoutés trop tôt.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Ma machine à crème glacée semble vibrer légèrement	<ul style="list-style-type: none"> Le compresseur interne est monté sur des supports de caoutchouc conçus spécialement pour réduire le bruit et la vibration durant l'opération. Si le refroidissement n'est pas requis, le compresseur s'éteindra automatiquement et une légère vibration se fera sentir durant 1 à 2 secondes, ce qui est normal.
Les boutons de commande ne fonctionnent pas	<ul style="list-style-type: none"> Le verrou de sûreté pour enfants est peut-être activé. Pressez et tenez enfoncé le bouton HOLD  durant 2 secondes pour désactiver le verrouillage.
La machine ne mémorise pas mes derniers réglages	<ul style="list-style-type: none"> L'ordinateur interne mémorisera uniquement les réglages une fois que le bouton START PAUSE aura été activé.
La température est en degrés Celsius	<ul style="list-style-type: none"> Pressez le bouton $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ pour changer la température en degrés Fahrenheit.
La machine ne baratte pas, bien que le compresseur soit en marche	<ul style="list-style-type: none"> La fonction de pré-refroidissement est activée. Pour préserver la durée de vie du compresseur, ce dernier est muni d'un retardateur et peut prendre jusqu'à 3 minutes pour s'activer.
Que représente la température enregistrée sur l'écran ACL?	<ul style="list-style-type: none"> La température enregistrée sur l'écran ACL est celle du compresseur qui refroidit la machine.
Pourquoi ma crème glacée a-t-elle une consistance de glace?	<ul style="list-style-type: none"> Certains desserts ont une plus forte teneur en eau, ce qui rendra la texture plus glacée.
En retirant la crème glacée du réfrigérateur, je constate qu'elle est très dure. Pourquoi?	<ul style="list-style-type: none"> La crème glacée maison sera toujours plus dure que celle achetée, car elle contient moins d'air. Nous vous suggérons de sortir la crème glacée environ 5-10 minutes avant de la servir.
Puis-je mettre la cuve à crème glacée au congélateur?	<ul style="list-style-type: none"> Nous ne recommandons pas de mettre la cuve à crème glacée au congélateur, car la crème glacée sera très dure et le démoulage pourrait s'avérer difficile. N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou métalliques pour démouler la crème glacée de la cuve, car ils pourraient égratigner la surface.

RECETTES

CRÈME GLACÉE

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE BASE

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasse de crème épaisse

1 tasse de lait entier

1 gousse de vanille, ouverte sur la longueur et égrenée ou 1 c. à thé d'extrait de vanille

5 gros oeufs

½ tasse de sucre

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la crème, le lait, la gousse et les graines de vanille dans une casserole à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Retirer la gousse de vanille et verser lentement en fouettant la moitié du mélange de lait dans le mélange aux oeufs. Verser le tout dans la casserole.
3. Retourner le tout sur feu doux. Remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit épaissi et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
6. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE VITE FAITE

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

1 tasse de crème épaisse

1¼ de lait entier

¾ tasse de lait condensé sucré

1 c. à thé d'extrait de vanille

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la crème, les laits et la vanille dans un grand contenant et bien mélanger. Réfrigérer.
2. Verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

CRÈME GLACÉE

RICHE CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasses de crème épaisse
½ tasse de lait entier
6 oz /170 g de chocolat mi-sucré de qualité
(comme Ghirardelli), haché
5 jaunes d'oeufs
½ tasse de sucre

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la crème, le lait et le chocolat dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer en brassant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois chaud, fouetter lentement la moitié du mélange à la crème dans le mélange aux oeufs, puis retourner le tout dans la casserole.
3. Retourner le tout sur feu doux. Remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que mélange soit épaissi et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer. Une fois refroidi, verser dans la cuve à crème glacée.
5. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.

TRUC

Pour un goût de chocolat plus prononcé, ajouter ¼ tasse de chocolat noir râpé une fois que la machine spécifiera d'ajouter les ingrédients.

6. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

1½ tasse de crème épaisse
½ tasse de lait entier
4 jaunes d'oeufs
½ tasse de sucre

MÉLANGE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

2 tasses de fraises fraîches, équeutées et coupées en quartiers
½ tasse de sucre
2 c. à thé de jus de citron frais

MARCHE À SUIVRE

1. Pour la base de crème glacée, mettre la crème et le lait dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois très chaud, verser lentement en fouettant la moitié du mélange à la crème dans le mélange aux oeufs, puis retourner le tout dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que mélange soit épaissi et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à très froid.
5. Pour le mélange aux fraises, mettre les fraises coupées en quartiers dans un bol et y ajouter ½ tasse de sucre et le jus de citron. Écraser délicatement avec une fourchette et laisser macérer à la température ambiante pendant 1 heure. Après 1 heure, écraser à nouveau délicatement avec une fourchette jusqu'à consistance désirée.

CRÈME GLACÉE

6. Plier délicatement la crème anglaise et les fraises. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

CRÈME GLACÉE AU CRUMBLE AUX POMMES

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

1¼ tasse de crème épaisse
¾ tasse de lait entier
½ tasse de lait condensé sucré
¼ tasse de cannelle en poudre

MÉLANGE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

1 pomme moyenne granny smith, pelée, sans coeur et finement hachée
2½ c. à thé de sucre
1 à soupe d'eau

CRUMBLE

INGRÉDIENTS

¼ tasse de farine tout usage
2 c. à soupe de sucre brun léger
¼ c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de cannelle moulue
1 c. à soupe de flocons de maïs
2 oz de sel non salé

MARCHE À SUIVRE

1. **Pour faire le crumble:** préchauffer le four à 400°F/200°C. Tapisser un plateau de cuisson de papier parchemin. Mélanger les ingrédients du crumble dans un bol avec le bout des doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé aux ingrédients. Transférer à la cuillère sur le plateau de cuisson et cuire au four environ 8-10 minutes ou jusqu'à coloration dorée. Laisser le crumble refroidir dans le plateau.
2. **Pour faire le mélange aux pommes:** dans une petite casserole, mélanger les pommes tranchées, le sucre et l'eau. À feu moyen, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Couvrir et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirer du feu et laisser refroidir. Réfrigérer jusqu'à très froid.
3. **Pour faire la crème glacée:** mettre la crème, les laits et la cannelle dans un grand contenant. Bien mélanger et ajouter le mélange aux pommes. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée.
4. Régler la machine à crème glacée à ICE CREAM et baratter. Ajouter ½ tasse du crumble quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients. Garnir avec le reste du crumble au moment de servir.
5. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

CRÈME GLACÉE

CRÈME GLACÉE AU CARMEL SALÉ

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

- 1½ tasse de lait entier
- 7 jaunes d'oeufs
- 1 tasse de sucre
- 3 c. à soupe d'eau
- 1¼ tasse de crème épaisse
- 1 c. à thé de sel de mer fin

MARCHE À SUIVRE

1. Verser le lait dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le lait mijote à peine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient pâles et onctueux. Une fois le lait très chaud, verser lentement en fouettant la moitié du lait dans le mélange aux oeufs, puis retourner le tout dans la casserole. Réserver.
3. Chauffer le sucre et l'eau dans une casserole, à feu doux, jusqu'à dissolution du sucre. Augmenter à feu moyen et cuire sans remuer jusqu'à ce que le caramel commence à prendre une couleur dorée. Retirer du feu et verser délicatement dans la crème.

Note: le mélange peut éclabousser.

4. Retourner le mélange sur feu doux et remuer jusqu'à ce que les grumeaux soient dissous. Ajouter le mélange aux oeufs et cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère de bois.
5. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que refroidi.
6. Ajouter le sel au mélange refroidi et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder au congélateur jusqu'à 1 semaine.

CRÈME GLACÉE AUX BISCUITS & LA CRÈME

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de crème épaisse
- 1 tasse de lait entier
- ½ tasse de lait condensé sucré
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 6 biscuits Oreo® congelés puis écrasés

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la crème, les laits et la vanille dans un grand contenant et bien mélanger. Réfrigérer jusqu'à froid.
2. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
3. Ajouter les biscuits écrasés quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
4. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

CRÈME GLACÉE

CRÈME GLACÉE AU MIEL

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasses de crème épaisse

1 tasse de lait entier

6 jaunes d'œufs

½ tasse de miel de bonne qualité

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre la crème et le lait dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'œufs et le miel jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois que le mélange à la crème sera chaud, verser en fouettant la moitié de ce mélange dans le mélange aux œufs, puis remettre le tout dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à très froid.
5. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
6. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder au congélateur jusqu'à 1 semaine.

GELATO

GELATO AUX PISTACHES

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasses de lait entier

½ tasse de crème épaisse

½ c. à thé d'extrait de vanille

5 jaunes d'oeuf

½ tasse de sucre

½ tasse de pistaches écalées, rôties et hachées

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le lait, la crème et la vanille dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, verser lentement en fouettant la moitié de ce mélange dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Verser le mélange refroidi dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Ajouter les pistaches hachées quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

GELATO AUX NOISETTES & CACAO

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasses de lait entier

½ tasse de Nutella®

½ c. à thé d'extrait de vanille

5 jaunes d'oeufs

½ tasse de sucre

¼ tasse de noisettes grillées, finement hachées

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le lait, le Nutella et la vanille dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le Nutella soit fondu et que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, fouetter lentement la moitié de la crème dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Ajouter les noisettes hachées quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

GELATO

GELATO À L'ESPRESSO

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasses de lait entier

½ tasse de crème épaisse

½ c. à thé d'extrait de vanille

5 jaunes d'oeufs

½ tasse de sucre

3oz de café espresso fort

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le lait, la crème et la vanille dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, verser lentement en fouettant la moitié de ce mélange dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Mélanger la base de gelato et l'espresso et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

GELATO AU CHOCOLAT À LA MENTHE

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

1½ tasse de lait entier

½ de crème épaisse

4oz de chocolat noir de qualité, haché

2-3 gouttes d'essence de menthe

5 jaunes d'oeufs

½ tasse de sucre

2oz de chocolat noir, haché finement (en surplus)

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le lait, la crème, le chocolat et la menthe dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, fouetter lentement la moitié de ce mélange dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Ajouter du chocolat haché très fin lorsque la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

SORBETS

SIROP BLANC POUR SORBET

Environ 1 tasse

INGRÉDIENTS

(ratio 1 pour 1)

1 tasse d'eau

1 tasse de sucre

MARCHE À SUIVRE

Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau à feu doux. Cuire en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmenter le feu et laisser mijoter 2 min. Retirer du feu et laisser refroidir. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

SORBET AU CITRON

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasses de sirop blanc

1 tasse de jus de citron frais, très froid

1 blanc d'oeuf monté en neige

MARCHE À SUIVRE

1. Monter le blanc d'oeuf en neige jusqu'à la formation de pics.
2. Mélanger le sirop blanc et le jus de citron et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, régler la machine à SORBET et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

SORBET AU PAMPLEMOUSSE ROUGE

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

1½ tasse de sirop blanc

1 tasse de jus de pamplemousse rouge frais, très froid

1 blanc d'oeuf monté en neige

MARCHE À SUIVRE

1. Monter le blanc d'oeuf en neige jusqu'à la formation de pics.
2. Mélanger le sirop blanc et le jus de pamplemousse et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, régler la machine à SORBET et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

SORBETS

SORBET AUX POIRES & À LA VANILLE

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

¼ tasse de sirop blanc
1 gousse de vanille, ouverte et égrenée
2 lb de poires molles (2 tasses de jus de poire)
2 c. à soupe de jus de citron
1 blanc d'oeuf monté en neige

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, combiner le sirop blanc, la gousse et les graines de vanille et laisser mijoter 2 min. Retirer du feu et laisser refroidir. Réfrigérer jusqu'à utilisation..
2. Peler et enlever le coeur des poires. Mélanger en purée dans le robot culinaire. Passer les poires dans une passoire très fine et jeter la pulpe. Vous aurez besoin de 2 tasses de jus.
3. Jeter la gousse de vanille et mélanger le sirop, le jus de poire et le jus de citron et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, régler la machine à SORBET et baratter.
4. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

SORBET AUX FRAMBOISES

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

3 tasses de framboises congelées (11 oz)
1 c. à soupe de jus de lime
1 tasse de sirop blanc
1 blanc d'oeuf monté en neige (optionnel)

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les framboises dans un bol et laisser dégeler. Mélanger les framboises et leur jus au robot ou au mélangeur, jusqu'à consistance onctueuse. Passer le mélange dans une passoire fine pour retirer les grains.
2. Mélanger la purée de framboises, le jus de lime et le sirop blanc et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, si désiré, régler la machine à SORBET et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

YOGOURT GLACÉ

YOGOURT GLACÉ VITE FAIT

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

3¼ tasses de yogourt de votre choix

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le yogourt dans la cuve à crème glacée. Régler à machine à YOGOURT et baratter.
2. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

YOGOURT GLACÉ AUX PETITS FRUITS

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

2 tasses de fraises fraîches, équeutées et coupées en quatre

2 tasses de yogourt nature

½ tasse de sucre

2 c. à thé de jus de citron frais

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les fraises coupées dans un bol et mélanger avec ½ tasse de sucre et le jus de citron. Écraser délicatement à la fourchette et laisser macérer à la température ambiante durant une heure. Après une heure, écraser encore une fois délicatement à la fourchette jusqu'à consistance désirée, ou mélanger en purée.
2. Mélanger les framboises, le yogourt et le sucre et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à YOGOURT et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

YOGOURT GLACÉ AUX BANANES

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

1½ tasse de bananes mûres ou congelées (environ 3 grosses)

2 c. à thé de jus de citron

2 tasses de yogourt à la vanille

1-2 c. à soupe de miel, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Mélanger les bananes, le jus de citron, le yogourt et le miel et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à YOGOURT et baratter.
2. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

YOGOURT GLACÉ AU MIEL & CITRON

Environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

¼ tasse de jus de citron

¼ tasse de miel

2½ tasses de yogourt à la vanille

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une petite casserole, mélanger le jus de citron et le miel. Chauffer à couvert sur feu doux jusqu'à ce que le miel ait fondu. Retirer du feu et réfrigérer.
2. Mettre le mélange de miel et le yogourt dans un contenant et bien mélanger. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à YOGOURT et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

RECETTES CHRONOMÉTRÉES

RECETTES CHRONOMÉTRÉES

Ces recettes ont été testées avec des ingrédients réfrigérés très froids, à la fonction PRE-COOL du Smart Scoop^{MC} de Breville et barattés à une température ambiante de 70°F/21°C et un temps donné. Le temps peut varier selon la température des ingrédients et la température ambiante interne.

SORBET À LA MANGUE DE MICA

(environ 45 min)

Fait environ 1 pinte/1 litre

INGRÉDIENTS

3 tasses de mangues fraîches (environ 4 mangues)

1 c. à soupe de jus de lime

1 tasse de sirop blanc

1 blanc d'oeuf monté en neige (optionnel)

MARCHE À SUIVRE

1. Peler et dénoyauter les mangues. Mélanger ou transformer en purée jusqu'à consistance onctueuse.
2. Mélanger le sirop blanc, la purée de mangue et le jus de lime et réfrigérer. Une fois réfrigéré, verser dans la cuve à crème glacée. Selon le cas, ajouter le blanc d'oeuf monté en neige.
3. Régler la machine à crème glacée à 45 minutes au réglage manuel et baratter.
4. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

SORBET CRÉMEUX DE MICA

(environ 50 minutes)

Fait environ 1 pinte/1 litre

INGRÉDIENTS

1 tasse de jus d'orange frais (divisé)

1 tasse de sucre

1 c. à thé de zeste d'orange

½ tasse de yogourt à la vanille

½ tasse de crème épaisse

¼ c. à thé d'extrait de vanille pure

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une petite casserole, à feu moyen, mélanger ½ tasse de jus d'orange et le sucre et remuer jusqu'à dissolution du sucre. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter le reste du jus d'orange au mélange et laisser refroidir au réfrigérateur.
2. Une fois refroidi, combiner le mélange de jus d'orange, le zeste d'orange, le yogourt à la vanille et la crème épaisse et verser dans la cuve à crème glacée.
3. Régler la machine à crème glacée à 50 minutes au réglage manuel et baratter.
4. Une fois le mélange congelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à une semaine.

RECETTES CHRONOMÉTRÉES

CRÈME GLACÉE À LA MENTHE DE MICA

(environ 50 minutes)

Fait environ 1 pinte/1 litre

INGRÉDIENTS

30 bonbons à la menthe (écrasés)

1½ tasse de lait entier (divisé)

Une pincée de sel

½ tasse de sucre

¾ tasse de crème épaisse

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, mélanger ¾ des bonbons écrasés, ¾ tasse de lait, le sel et le sucre et laisser mijoter à feu moyen, en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le sucre et les bonbons soient dissous. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter la crème épaisse et le reste du lait et refroidir au réfrigérateur.
2. Une fois refroidi, verser dans la cuve à crème glacée, régler la machine à 50 minutes au réglage manuel et baratter. Ajouter le reste des bonbons écrasés (environ ¼ tasse) lorsque le message d'ajout d'ingrédients (ADD MIX INS) apparaîtra (environ 5 minutes avant la fin).
3. Quand le mélange sera congelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et congeler jusqu'à 1 semaine.

GELATO À LA NOIX DE COCO DE MICA

(environ 45 minutes)

Fait environ 1 pinte/litre

INGRÉDIENTS

1 tasse de noix de coco râpée, sucrée

1½ tasse de lait de noix de coco sucré (divisé)

1 tasse de sucre

¾ tasse de lait

¼ tasse de crème épaisse

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C) et étendre la noix de coco râpée uniformément sur une plaque à cuisson.
2. Mettre au four pour un maximum de 6 min, en tournant la noix de coco après 3 min.
3. Dans une casserole moyenne à fond épais, faire chauffer la moitié du lait de coco et le sucre en remuant à l'occasion jusqu'à dissolution du sucre (environ 1 min). Retirer du feu et laisser refroidir.
4. Ajouter le lait, la crème épaisse et le reste du lait de coco et laisser refroidir au réfrigérateur.
5. Une fois le mélange refroidi, régler la machine à crème glacée à 45 minutes au mode manuel et baratter. Ajouter la noix de coco grillée à la crème glacée lorsque le message ADD INS (ajouter les ingrédients) apparaîtra (environ 5 min avant la fin).
6. Une fois le mélange glacé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé pour une semaine.

NOTES

NOTES



Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE
1-866-273-8455

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service

1-(855)-683-3535

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

Web: www.brevilleca.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2011.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BC1600XL Issue - E12